Рецепты блюд 'в горшочках'

Алексей Сапронов

SHOUT
SHARE
IT

- Сапронов Алексей

Сапронов Алексей
Рецепты блюд 'в горшочках'

Сапронов Алексей
Рецепты блюд "в горшочках"
От редактора.

В последнее время передо мною встала задача найти рецепты приготовления самой разной еды в горшочках. Увы, но оказалось что разыскать таковые совсем не просто. В традиционных кулинарных книгах такая информация либо полностью отсутствовала, либо ограничивалась одним - двумя способами. Пришлось восполнять пробел самому, по крупицам собирая рецепты. Список рос, понадобилось уже систематизировать его по видам продуктов. В настоящий момент в списке ровно сто рецептов. Что же удалось выяснить в результате этих поисков? Во-первых, этих рецептов не десяток и не два, их намного больше и число их растет. Во-вторых, готовить в горшочках можно все что угодно, то есть овощи, мясо, кашу, супы, в горшочках можно приготовить улов после удачной рыбалки и добычу после удачной же охоты. Даже пельмени можно готовить в горшочке, и они будут намного вкуснее, нежели сваренные традиционным способом. И в третьих, все что приготовлено в горшочке, намного вкуснее аналогичной пищи, приготовленной в обычных сковородках и кастрюльках. По всему видать, этот вкус идет от горшочков! Как горячая закуска, это просто незаменимо, а горячая закуска всегда лучше холодной, это еще профессор Преображенский подметил. Хочу еще сказать, что если бы жена моя Светланка не купила этой осенью горшочки, никаким собиранием рецептов я бы не занялся, так что именно ее инициатива и превосходные кулинарные способности сподвигли меня потратить свое свободное время на эту книгу. Особую благодарность хочу выразить Наташе Ивановой за разработку обложки Итак, все что я нашел - предлагаю Вашему вниманию. Надеюсь, труд мой сослужит Вам добрую службу. Также рассчитываю на пополнение коллекции, правда, учитывая крайне ограниченный тираж первого издания, на мешок писем расчитывать не приходится, но все-таки... все-таки.... все-таки в канун Нового Года всегда ждешь какого-нибудь чуда, надеюсь, что и мое пожелание сбудется. Верю что и Ваши мечты воплотятся в жизнь в будущем году. С Новым Годом!

Алексей Сапронов 30 декабря 1999 года.

Супы (первые блюда)

Щи сборные

капуста квашеная 125 морковь 20 петрушка 5 лук репчатый 20 мука 5 масло топленое 10 Зелень 5 мясо отварное 50 ветчина 50 колбаса 50 чеснок соль.

Варят обычные щи из квашеной капусты. В глиняный горшок кладут мясной набор, рубленый чеснок, растертый с ветчинным салом, вливают щи и доводят блюдо до кипения.

Щи невские

мясо 100 грибы сухие 5 капуста квашеная 125 морковь 20 петрушка 5 лук репчатый 20 мука 5 масло топленое 10 зелень 5 чеснок соль

Готовят их как обычные щи из квашеной капусты, но на грибном бульоне. В глиняные горшочки кладут мелко шинкованные отварные грибы, два-три кусочка жареного мяса (говядины), мелко рубленый чеснок и доводят суп до кипения. Подают с зеленью и сметаной.

Суп в горшочке

600 г. мяса, 10 тарелок воды, 1 луковица, 1 репа, 1 морковь, 1 петрушка, 1 сельдерей, 800 г. капусты свежей, 200 г. ветчины, 5 картофелин, 4 помидора, пучок зелени петрушки и укропа.

Сварить мясо до полу готовности без кореньев. Лук и коренья нарезать соломкой. Ветчину нарезать тонкими ломтиками. Также порезать мясо, вынутое из бульона. Помидоры порезать каждый на 8 частей и промыть холодной водой, чтобы удалить зерна. Капусту нарезать вместе с кочерыжкой тонкими крупными ломтями картофель очистить и не резать. В обливной горшок положить рядами ветчину, коренья, вареное мясо, капусту. В середину гарнира положить связанные в пучок зелень петрушки и укропа. Сверху положить помидоры и цельный картофель. Все это залить бульоном, плотно закрыть крышкой и поставить на 1 1/2 часа в духовку со средним жаром, чтобы суп не кипел, а "томился". Подавать суп в горшочке, вынув пучок зелени.

Суп мясной с овощами в горшочке. Латвийская кухня

На 10 порций

600 г мяса; 4,5 л воды; 800 г капусты; 200 г ветчины; 250 г картофеля; 200 г помидор; 1 луковица; 1 репа; 1 морковь; по 1 корню петрушки и сельдерея; 20 г зелени укропа и петрушки; соль; перец.

Сварить мясо до полуготовности. В обливной горшок положить рядами вареное мясо и ветчину тонкими ломтиками, коренья соломкой, капусту вместе с кочерыжкой тонкими крупными ломтями. В середину уложить связанную в пучок зелень. Сверху уложить помидоры и целый картофель, посолить, поперчить. Все залить бульоном, плотно закрыть крышкой и

томить 1,5 часа в духовке со средним нагревом, не давая кипеть. Подавать в горшочке, вынув пучок зелени.

Горка Караимское блюдо

Баранина режется на кусочки, и вместе с нарезанным луком и натертой морковью жарится на сковороде. Перекладываем в горшочки и заливаем водой. Солим, перчим (красный перец) по вкусу и добавляем порезанный(на 4 части) картофель. Картофеля берется столько что бы получился густой суп. Добавляем 6 шт синих слив, лавровый лист и 5 нарезанных и обжаренных помидора. Подают на стол с пышками. Приятного апетита.

Коми борщ

Говядина 100, картофель 100, свекла 75, морковь 15, лук репчатый 15, пшено 15, простокваша или кефир 70, сметана 10, перец молотый черный, лавр, соль.

Говяжью грудинку рубят на куски по 40-50 г, заливают холодной водой и варят 30-40 мин. Затем кладут пшено, нарезанные тонкими ломтями свеклу, морковь, картофель, а перед концом варки - кефир и специи (лавр, черный молотый перец), соль. Подают блюдо в той же посуде (чаще всего это глиняный горшок). При подаче посыпают рубленым репчатым луком и заправляют сметаной.

Пити Азербайджанская кухня

Суп готовится в специальном, обливном изнутри, невысоком горшочке, объемом около 1 литра. И, так как готовится каждая порция отдельно, то и подавать можно прямо в горшочке: так намного вкуснее. Для приготовления Вам потребуется:

200 - 250 г. баранины, 2 луковицы, 1 помидор, 3 - 4 штуки алычи, 1 -2 картофелины, 1 столовая ложка гороха, замоченного в течении 10 часов,

6 зерен черного перца, 1 столовая ложка зелени киндзы, 1 столовая ложка зелени петрушки, 0,5 столовой ложки зелени чабера, 5 - 6 тычинок шафрана.

Заложить в горшок мелко нарезанный лук, мясо, алычу, замоченный горох, залить 0,5 литра кипятка, плотно закрыть крышкой или блюдцем и поставить в духовку на 30 - 40 минут. Добавить картофель, нарезанный четвертушками, соль и черный перец и оставить в духовке еще на 30 - 40 минут. Если вода сильно выкипела - долить кипяток. Через1 - 1,5 часа заправить пряностями, дать постоять в духовке 2 - 3 минуты, после чего подавать к столу.

Примечание: для этого супа лучше использовать горох нохут. Если Вы достанете нохут, то после 10 часового замачивания и разбухания его следует очистить от внешней кожицы, т.к. этот горох имеет две оболочки в отличие от обычного.

Солянка сборная мясная

150 г телятины; 100 г говяжьих костей; 100 г ветчины; 100 г нежирной вареной колбасы; 2-3 свежих гриба; 1 луковица; 1 соленый огурец; 1 ст. ложка каперсов; 8 маслин без косточек; 1 стакан сметаны; 2 ст. ложки сливочного масла; 1 ст. ложка томата-пюре; 1 четверть помидора; 1 долька лимона; зелень; соль - по вкусу; 2 л готового бульона.

Сварить из костей бульон, налить в горшочек, положить туда нарезанные кусочками и слегка обжаренные с обеих сторон телятину, ветчину и колбасу, добавить предварительно обжаренные лук и грибы. После этого положить мелко нарезанные соленые огурцы. Довести до кипения. Перед тем как подать на стол, положить в солянку маслины, каперсы, томат-пюре, сметану, свежие помидоры, мелко нарубленную зелень и лимон. К солянке подать пироги.

Щи суточные

капуста квашенная 500-600 г, кости от свиных сырокопченостей 2-3 морковь 1-2, петрушка 1-2 корешка, луковица 1, томат-пюре 2 столовые ложки, мука пшеничная 1 столовая ложка, масло сливочное 2 столовые ложки, петрушка или укроп (пучок зелени), лавровый лист, перец по вкусу, сметана1/2 стакана, бульон 2 л мясного

Эти щи варят в основном так же, как и щи из квашеной капусты. Квашеную рубленую капусту потушить с жиром и костями свинокопченостей, добавив половину столовой ложки томата-пюре. После 1,5-2 ч тушения капуста становится красноватой, мягкой, со сладковатым привкусом. Тушеную капусту выложить в кастрюлю с бульоном и варить около 1 ч. За 30 мин до окончания варки добавить обжаренные с томатом-пюре коренья, а за 10-15 мин лавровый лист, перец, мучную пассеровку. В готовые щи положить 2-3 дольки чеснока, растертого с солью. Щи будут вкуснее, если их настоять в глиняном горшочке. Для этого кастрюлю со щами снимают с огня сразу же после добавления специй, т.е. за 15 мин до окончания варки. Разливают щи в глиняные порционные горшочки (емкостью 0,5 л). В каждый горшочек кладут по кусочку мяса и дольке чеснока, растертого солью. Сверху горшочек покрывают куском раскатанного пресного сдобного теста, смазывают тесто яйцом и запекают в духовке. Когда лепешка-крышка подрумянится и станет выпуклой, щи готовы. Суточные щи вкуснее есть деревянной ложкой прямо из горшочка.

Название этих щей происходит от старого способа их приготовления. По этому способу щи немного недоваривают, сливают в горшок и выносят на мороз (ставят в холодильник) на

всю ночь. На другой день горшок с замороженными щами накрывают крышкой из теста и ставят в духовку. Приготовленные таким способом щи значительно вкуснее.

Чесночный суп с гренками

1 головка чеснока 300 г слегка зачерствевшего белого хлеба 4 ст.ложки оливкового масла 1 ч. ложка перца паприка соль перец 1 л мясного бульона 4 яйца 2 ст ложки оливкового масла для поджаривания гренок пол пшеничного батона

Почистить чеснок. Нарезать белый хлеб маленькими кубиками. Разогреть в кастрюле 4 ст.ложки оливкового масла и обжарить кубики хлеба до золотистого цвета. Выдавить из чеснока сок и полить им хлебные дольки Приправить все солью, перцем, паприкой и добавить мясной бульон. Дать ему закипеть, варить суп на медленном огне 20 мин. Разогреть духовку до 200 гр. Разлить чесночный суп в 4 глиняных горшочка и поварешкой аккуратно добавить в каждый по 1 сырому яйцу. Подержать на огне 10 минут. Нарезать кусками белый батон. Разогреть оставшееся оливковое масло, обжарить кусочки хлеба до золотистой корочки и подавать к супу.

Куриный суп с тортильями Мексиканская кухня

На 6 порций:

4 стакана куриного бульона; 1 чилли "пасилья"; 2 ст. ложки растительного масла; 4 кукурузных тортильи, нарезанных полосками шириной в 1 см; 0,5 мелко нарезанной луковицы; 200 г нарезанного на кусочки отварного цыпленка; 2 ст. ложки свежего лимонного сока; соль; перец.

Вскипятите 0,75 стакана куриного бульона. Положите в маленькую кастрюльку чилли, залейте кипящим бульоном и оставьте на 30 минут. Выньте чилли, удалите сердцевину и семена, мелко нарежьте. Отставьте в сторону. Разогрейте растительное масло в большой сковороде и обжарьте полоски тортильи до золотистого цвета. Обсушите на абсорбирующей бумаге. Положите лук в растительное масло, оставшееся на сковороде. Если нужно, добавьте еще. Слегка обжарьте его в течение 4 минут до мягкости, но не до золотистого цвета. Вылейте весь бульон и держите на медленном огне 10 минут, снимая появляющуюся пенку. Добавьте кусочки цыпленка, лимонный сок, посолите и поперчите. Готовьте еще 5 минут. Поместите полоски тортильи в подогретую супницу или отдельные горшочки, и сверху залейте горячим супом. Украсьте оставшимся рубленым чилли.

Похлебка петровская

На 4 порции:

200 г баранины; 3-4 картофелины; 0,5 стакана пшена; 1

морковь; 1 луковица;

2 ст. ложки жира; 1 корень петрушки или сельдерея; зелень, соль, перец по вкусу.

Мякоть баранины нарезать кубиками, положить в глиняный горшочек, налить 0,7 л воды, добавить корень петрушки или сельдерея и варить до готовности. Вынуть баранину, бульон процедить. В бульон положить картофель, пассерованные морковь и лук, промытое пшено, сваренную баранину и варить до готовности пшена. Похлебку заправить солью, рубленой зеленью петрушки или сельдерея и укропом.

Луковый суп

лук 1 шт. чеснок 1 долька бульон 1 стакан

сыр 2 ст. л. хлеб 1 кусок

Лук и чеснок мелко порезать и обжарить на сливочном масле (можно и на растительном). Кусочек белого хлеба подсушить с обеих сторон, не используя масла. Залить лук бульоном (можно из кубика). Сверху на бульон положить хлеб и присыпать тертым сыром. Поставить в духовку минут на 20-30. Готовить лучше всего в небольших горшочках, в них же и подавать.

Похлебка из сардин в горшочке

На 4 порции:

сардина 300 грамм хек 500 грамм подберезовик 200 грамм картофель 6 штук лук репчатый 1 шт маргарин 2 стол. ложки морковь 1 штука

соль 1 чайная ложка чеснок 2 луковицы лавровый лист 2 перец молотый черный 0,5 чайной ложки сметана 4 столовые ложки петрушка

Свежие грибы отваривают 30-40 минут. Морковь, рубленную петрушку, лук репчатый, отварные грибы нарезают кубиками и обжаривают на маргарине до полуготовности. Рыбу (сардина, минтай, треска) разделывают, нарезают небольшими кусочками и отваривают 10-15 минут в небольшом количестве воды. В горшочек с кипящим бульоном (рыбный бульон и грибной отвар) кладут кубики очищенного картофеля и варят 5-7 минут, затем добавляют обжаренные овощи, грибы, отварную рыбу и доводят до готовности. Заправляют похлебку рубленным чесноком и сметаной.

Суп-пюре из картофеля с чесноком

жирное молоко или сливки - 1 литр, 8 средних картофелин, чеснок 3-4 больших зубчика,

1 луковица, сливочное масло, специи

Сварить картофель, слить всю воду и с небольшим количеством молока или сливок размять, а лучше взбить в миксере. Добавить оставшееся молоко, поджаренный до

золотистого состояния, измельченный лук, протертый чеснок, сливочное масло, при желании специи (розмарин или майоран). Еще раз все взбить, перелить в кастрюлю, осторожно довести до кипения,следя чтобы суп-пюре не подгорел. Разлить суп по горшочкам, сверху натереть сыр и запекать в течении 4-5 минут при умеренной температуре. Ольга E-Mail адрес: danilova@morbank.ru

Блюда из птицы

Цыплята, тушеные с грибами

1 цыпленок, 1-2 моркови, 6-8 белых или других грибов, 4 ст.ложки масла, зелень петрушки соль по вкусу

Подготовленного цыпленка разделить на части, посолить. Промытые грибы, очищенную морковь мелко нарезать и ошпарить кипятком. В горшочки положить по столовой ложке масла, кусочки цыпленка, грибы, морковь, сверху еще 1/2 ст.ложки масла, накрыть крышкой и поставить в духовку. Через полчаса добавить нарезанную зелень, перемешать и тушить под крышкой до готовности.

Курица в горшочке

Некоторое количество сухих грибов замачивается на ночь, а потом варится до готовности, после чего пропускается через самую крупную насадку для мясорубки. Берутся 4 куриные окорочка, мясо отделяется от костей, кладется на сковороду, 1 большую луковицу мелко порезать и положить к курице. Все это тушится без крышки до полуготовности курицы. Пока оно тушится, почистить картошку. За это время потушилась курица. Курица выкладывается во все горшки на самое дно, везде должно быть примерно одинаково, следом за курицей кладутся грибы тоже ровным слоем, далее, картошку, порезанную мелкой соломкой, или еще как нибудь доверху, до самого края горшка, картошку следует несколько утрамбовать и после утрамбовки придется ее несколько добавить во все горшки. В сковороде в которой тушилась курица остается некоторе количество жидкости, ее нужно вылить по всем горшкам, нужно добавить еще грибного бульона, чтобы жидкости в горшке было примерно 2/3. После чего все горшки составить на противень и засунуть в горячую духовку. Они стоят там до почти полной готовности картошки, после чего в каждый горшок кладется майонез, гдето столовая ложка на горшок, вместо майонеза может быть сыр или сметана.

Курица с рисом в горшочках

На 3 порции

куриное филе 400 г. рис - 200 г, две луковицы, красный молотый перец,

2 зубчика чеснока, соль, соевый соус, лимонный сок 20 г.

Куриное филе порезать кусочками, перемешать с мелко порезанным луком, поперчить, посолить по вкусу, добавить соевый соус, лимонный сок, хорошенько перемешать, накрыть крышкой, желательно меньшего диаметра и поставить в холодильник, лучше на ночь, но можно и не надолго. В горшочки насыпать по

50

грамм и залить водой, так, что бы уровень воды был на 10-15 мм выше риса, добавить курицу вместе с луком и получившимся соком, и поставит в холодную духовку, подогревать духовку на сильном огне до температуры 200-220 градусов и тушить до готовности риса (в среднем после подогрева духовки минут 25-30), подавать в горшочках Жюльен из птицы

300 - 400 г. куриного мяса, 1 столовая ложка муки, 1 стакан куриного бульона или молока, сметана 2 столовые ложки сливочного масла, сметана, 1 столовая ложка тертого сыра, соль.

Жюльен можно приготовить из вареного или сырого и предварительно обжаренного в сливочном масле куриного мяса, нарезанного соломкой, которое заливают соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают растопленным маслом и запекают в духовке. Приготовление соуса: сначала муку надо подсушить на сковороде, не обжаривая ее, затем добавить сливочное масло и, непрерывно помешивая, слегка обжарить, потом понемногу влить горячий куриный бульон или горячее молоко и, часто помешивая довести до кипения. Полученный белый соус смешать со сметаной в соотношении 1:1, 1:3 или 3:1 и довести до кипения, залить им нарезанное куриное мясо и запечь в духовке.

Утка (гусь) в горшочках с овощами

На 4 порции:

1 утка или гусь средних размеров; 1 луковица; 6-8 картофелин; 2-3 моркови; 1 брюква; 1 репа; 2 ст. ложки жира; 0,5 стакана бульона; соль, перец, другие специи по вкусу.

Тушку птицы нарубить на куски, обжарить на сковороде и положить в глиняные горшочки, добавить сырой картофель, морковь, брюкву, репу, слегка обжаренный лук, соль, перец, залить бульоном и тушить до готовности.

Гусь или утка по-домашнему (в горшочке)

гусь или утка 310, лук репчатый 25, картофель 215, маргарин животный 10, соль, специи.

Подготовленную тушку рубят, куски обжаривают, закладывают в горшочек, добавляют нарезанный дольками сырой картофель, слегка пассерованный нашинкованный лук, лавр, перец, соль. Вливают бульон или воду в таком количестве, чтобы

покрыть жидкостью поверхность продуктов, и тушат в жарочном шкафу до готовности. Подают в горшочках.

Утка, жаренная с репой

утка средних размеров, масло сливочное 50 г, репа 8 корней, лука - саженца стакан, сельдерей, специи, соль по вкусу.

Утку зажарить в духовке, как и гуся. Разрубить тушку на куски и уложить в горшочек. Головки лука - саженца и нарезанную дольками репу обжарить на сливочном масле и положить в горшочек с уткой. Залить соком, полученным после жарки утки, добавить мелкорубленую зелень сельдерея, специи, закрыть горшочек крышкой и поставить в разогретую духовку. Тушить до готовности всех продуктов (20 -25 мин). Подавать на стол в горшочке, удалив букет специй, либо на блюде, полив масло.

Курица по московски

1 курица луковицы 1-2 штуки грибы свежие 200 г сметана 250 г

сливочное масло 80 г мука 20 г укроп 2 столовые ложки соль

Нарезать курицу порционными кусками и посолить. Лук нашинковать, а грибы нарезать небольшими ломтиками. Выложить на сковороду с разогретым маслом куски курицы, добавить туда лук, гибы и слегка обжарить. Выложить обжаренную курицу в горшок. В сковородку, где жарилась курица, всыпать муку и слегка обжарить. Добавив в муку сметану, перемешать до однородности массы и прокипятить. Полученным соусом залить курицу и посыпать укропом. Замесите крутое тесто и плотно закройте им горшок. Поставьте горшок на 30-35 минут в духовку. Перед подачей тесто снять и подавать курицу в горшочке. На гарнир можно использовать отварной рассыпчатый рис.

Цыплята в яблоках

цыплята - 100-120 г, яблоки -70 г, чернослив -130 г, сметана - 100 г. перец, соль.

Цыплят обработать, разрезать на 4 части, посолить, посыпать перцем, обжарить на сковородке с двух сторон. Положить в горшочек, добавить яблоки, очищенные от кожицы и серединки, нарезанные крупными дольками, если есть - чернослив без косточек, залить сметаной и проварить 10-15 минут на тихом огне до готовности яблок. Подавать на стол в горшочках, посыпав рубленой зеленью. Гарнир не нужен.

Курица по-купечески

курица 160 г картофель 80 г помидор 1 шт шампиньон 10 г

сливочное масло 15 г соль 1 чайная ложка вода 80 г сухое вино 10 г Сваренную курицу разрубить на кусочки весом 20 г и

обжарить. Затем залить водой (бульоном), положить сливочное масло, жареный кубиками картофель, соль, обжаренные помидоры кружочками, жареные грибы. Готовить в керамическом горшочке. В горшочек влить белого сухого вина.

Куриные окорочка по-провансальски Рецепт французской кухни

на 4 порции:

4 окорочка, 4 ст.л. красного вина, 2 ст.л. коньяка, молотый черный и сладкий красный перец, 1/2 ч.л. тимьяна, на кончике ножа душицы, 1-2 зубчика чеснока, 1 луковица,

по 1 стручку красного и желтого сладкого перца, 2-3 помидора, 1 баклажан, 1 картофелина, 150 г шампиньонов, 1 ч.л. томатной пасты, 2 ч.л. смеси сметаны с майонезом.

1. Куриные окорочка вымыть под струей холодной воды и промокнуть салфеткой. 2. Из красного вина, коньяка, специй и зелени приготовить маринад. Куриные окорочка положить в миску, залить маринадом, дать постоять 15 минут. 3. Тем временем очистить чеснок, лук и разрезать на четыре части. 4. Вымытый сладкий перец также разрезать на четыре части, удалить семена, перегородки и основания плодоножек. Крупно нарезать. 5. У помидоров вырезать основания плодоножек и разрезать их на 8 частей. Баклажан разрезать на крупные куски. Очищенный картофель нарезать кубиками. 6. Шампиньоны вымыть, протереть сухой салфеткой и разрезать пополам. 7. Овощи и грибы положить в подготовленную согласно инструкции керамическую посуду. 8. Окорочка выложить на овощи, залить маринадом и 1 чашкой воды. Посуду закрыть крышкой и поставить в холодную духовку. Тушить при температуре 220 градусов ок. 50 минут. 9. Во время приготовления добавить сметану с майонезом и томатную пасту. Перед подачей можно еще раз заправить пряностями. К этому блюду хорошо подать белый хлеб с хрустящей корочкой и охлажденное красное вино.

Примечание: посуду рекомендуется опустить на 15 минут в холодную воду. За это время вода заполнит поры, и за счет этого достигается прекрасный эффект, когда при нагревании в духовке вокруг пищи образуется как бы тонкая оболочка, которая и делает блюдо в глиняном горшочке такми вкусным. Natali Novikova 2:5045/2

Блюда из свинины

Свинина любительская

170 г. свинины, 10 г. сливочного масла, 20 г. сыра, 25 г. ветчины, 10 г. топленого масла, 25 г. грибов, петрушка, соус "Кетчуп", соус красный - 70 г.

На тонкие отбитые порционные куски мяса положите фарш и

сверните изделье в виде колбасок. Подготовленный полуфабрикат посыпьте солью, перцем, обжарьте и уложите в горшочек. Сверху положите мелко нарезанный, предварительно обжаренный картофель, залейте соусом и тушите. Фарш: сыр натертый на крупной терке, ветчина, нарезанная соломкой, мелко рубленная зелень петрушки. Соус: в красный соус (из томата) положите грибы, предварительно сваренные до полу готовности, и добавьте соус типа "Кетчуп".

Жаркое "Полесье"

500г свинины, 1 ст.ложка маргарина, 8-10 картофелин, 1 ст.ложка муки, 1 яйцо, 40г белых сушеных грибов, 2 луковицы, 2 ст.ложки маргарина с низким содержанием жира. Для соуса: 1 стакан грибного отвара, 1 стакана сметаны, 1 ст.ложка муки, 1 ст.ложка сливочного масла

Свинину нарезать по два кусочка на порцию и обжарить. Сырой очищенный картофель натереть на терке, положить на сито, дать стечь жидкости, добавить соль, муку, яйца и перемешать. Из полученной массы сформировать лепешки (4 штуки на порцию), на середину их уложить фарш, состоящий из пассированного репчатого лука и отваренных мелко нарезанных грибов, завернуть в форме шарика и обжарить. Обжаренную свинину и клецки уложить в горшочек, залить сметанным соусом, приготовленном на грибном отваре, поставить в духовку и тушить до готовности. Подавать в горшочках.

Свинина в пиве Европейская кухня

На 2 порции

250 г свинины; 100 г кореньев (сельдерей, хрен, морковь); 0,5 г имбиря; 0,5 г гвоздики; 0,5 г жгучего перца; 0,5 л светлого пива; 1 чайная ложка кунжутного масла; соль.

Закладываем стебли петрушки и свинину в горшочек и заливаем светлым пивом. Добавляем специи, чайную ложку кунжутного масла и солим. Ставим на плиту на 50 минут.

Гювеч Европейская кухня

На 4 порции

600 г мяса свинины; 4 ст. ложки растительного масла; 2 репчатых лука; 6 сладких перца; 250г стручковой фасоли; 5 картофелин; 4 острых перца; 100 г зеленого горошка; 50 г петрушки; перец красный; соль.

Мясо кусками среднего размера обжарить в кипящем масле с крупно нарезанным луком. Приправить перцем и солью. Незадолго до готовности мяса добавить горошек, очищенный и нарезанный кубиками картофель, очищенный и нарезанный кружками перец (сначала удалить сердцевину), очищенную и мелко нарезанную фасоль, мелко нарезанную петрушку. Долить

1-2 стакана горячей воды, перемешать и поставить в духовку для тушения. Гювеч готовят и подают в глиняных горшочках.

Свинина, тушеная по борисовски Белорусская кухня

На 4 порции

400 г свинины; 300 г лечо; 1 луковица; 1,5 ст. ложки свиного топленого сала; 3 дольки чеснока; 8 картофелин; зелень; соль.

Небольшие кусочки свинины выкладывают в глиняный горшочек, добавляют шинкованный репчатый лук, нарезанный дольками картофель, лечо, чеснок, зелень, соль и тушат в духовке.

Мясо "Старорусское".

На один кг свинины (говядины) - 2 головки луку, немного морковки, стакан красного сухого вина, стакан сметаны, сало свиное пластинками, соль и перец по вкусу. Мясо предварительно хорошенько отбить. В глиняный горшочек бросить порезанный лук, сало, морковь, специи (любимые), лаврушку, положить мясо, посолить, влить вино, сметану, сверху переложить пластинками сала. Затем горшочек обмазать сверху тестом, поставить в горячую духовку. Как пойдет пар изнутри (через тесто, как из носика чайника), жар убавить. Тушить 2-3 часа. Тесто (оно подгорит) выбросить, перед подачей влить немного уксусу, прокипятить, облить мясо соусом.

Мясо, тушеное со стручковой фасолью в горшочке

На 4 порции

500 г баранины или свинины; 750 г стручковой фасоли; 250 г помидоров; 2 ст. ложки сметаны или йогурта; 1 чайная ложка пшеничной муки; 2 стручка сладкого перца;

луковица; зубчик чеснока; жир; петрушка; соль; перец.

Лук колечками обжарить до светло-коричневого цвета. Мясо кубиками слегка подрумянить, потушить в малом количестве воды до мягкости. Добавить стручки фасоли, разломанные на части, перец сладкий кружочками, толченый чеснок, а через 15 минут - помидоры дольками. Тушить все на слабом огне до мягкости. Развести муку в сметане или йогурте и влить в готовое блюдо. Посыпать зеленью петрушки и подавать с отварным картофелем.

Мясо в горшочке

2 большие луковицы мелко нарезать, высыпать на дно горшка, сверху мясо одним куском, к нему положить перец горошком и лавровый лист и поставить горшок в умеренно нагретую духовку. Ни в коем случае не наливать воды и не солить. Горшок сам сделает свое дело. Через 2.5-3 часа (в принципе зависит от величины горшка и куска мяса)у вас получится нежнейшее жаркое, плавающее в луковом соке,

смешанном с мясным. Теперь готовим соус: на сухой сковороде поджариваем муку до тех пор, пока она не станет пахнуть орехом (а она станет). Положить в муку 2 стакана сметаны и когда она распустится, добавить 3 ст.л. горчицы. Теперь можно положить имбирь, майоран, чеснок и вылить готовый соус на мясо, тогда же слегка посолить. Еще полчаса в слабо нагретой духовке и у вас получится жаркое по-купечески, а если к нему добавить рассыпчатую гречневую кашу-"обед аля рюс".

Примечание: Точно так же готовятся кролик, курица. Если же делать рыбу, то залить ее смесью молока и яиц, обильно посыпать укропом - и в духовку на полчаса.

Мясо с курагой

мясо1 кг лук 2 большие головки курага15-20 штук сметана 200-250 г. сахар 2-3 ст. л.

кипяток 1/3 стакана мука 1 ст. л. соль перец

Мясо порезать кусочками и обжарить в хорошо разогретом растительном масле. Добавить немного горячей воды, соль, перец, сахар и тушить минут десять. В это время обжарить лук, порезанный полукольцами, и заправить его мукой. Добавить в мясо лук, курагу, сметану и тушить в умеренно разогретой духовке 20-30 минут. Жареное мясо

Большой кусок свинины, обязательно толстый и без прослоек сала, кладем в глиняный горшочек на две маленькие палочки из черемухи. Чтоб мясо поменьше косалось дна горшочка. (Палочки-веточки должны быть сухими и без коры.) Добавляем в горшочек растопленное сливочное масло, чтоб мясо было закрыто. Ставим в духовку на самый маленький огонь. (масло только булькает, время от времени). Говорим - "раз, два, три - горшочек, вари". И забываем о его существовании на 12 (двенадцать!!!) часов. По прошествии указанного времени - полуфабрикат готов. Затем этот кусок можно обжаривать где угодно и с чем угодно. Испортить уже неудастся. В оставшемся масле можно приготовить рыбное филе, и мало кто поверит Вам что это не курица. Вернемся к мясу. Очень вкусно обжаривать на сухой сковороде. Получается очень красивая корочка и много-много сока внутри. Обжаривать на сильно разогретой сковороде. Это просто добавляет красивости. И не пугайтесь, когда разрежете. Может показаться, что мясо совершенно сырое. Это не так. Просто такой нормальный цвет. Да, еще. Важно. Горшочек = порция. Специи добавлять не надо. Солить у себя в тарелке и только.

Жаркое по русски

На 4-е горшочка:

200г свинины, 200г говядины, 10-12 средних картофелин, раст. масло, 1 головка лука,

2 дол. чеснока, соль, перец, приправы всякие во множестве

1) Мясо отбить, порезать кубиками 2х2 см, посолить, поперчить, и обжарить на сильном огне помешивая; 2) Картофель очистить, порезать кружками, и жарить до готовности 3) Лук очистить, порезать полукольцами, жарить в масле до золотистого цвета. По готовности смешать с давленным (мелко порезанным) чесноком; 4) Горшочек наполовину заполнить кипятком (~100 С). Воду посолить, поперчить, добавить специй, выложить туда мясо, лук, картофель; 5) Горшочек плотно накрыть пищевой фольгой, и поставить в разогретую до 150-200С духовку на 20-30 мин. Подавать в горшочках украсив зеленью кинзы, петрушки, укропа (по желанию).

Блюда из говядины

Мясо с грибами в горшочках

На дно горшочка наливаем 1 ст. ложку растительного масла, 2 ст. ложки кипяченой воды. Затем слоями укладываем: Сначала нарезанное кубиками мясо (телятину), предварительно можно обжарить, слегка посолить; Затем обжаренный лук (можно с морковкой); Сверху отваренные грибы (любые - опята, шампиньоны и т.д. можно консервированные, предварительно промытые); Грибы можно обжарить вместе с луком. Вместо грибов для праздничного блюда можно взять предварительно запаренный чернослив. На них некрупно нарезанный кубиками или соломкой картофель (можно предварительно тоже обжарить) с овощами или без. Овощи перемешиваются предварительно в отдельной миске с солью, перцем, приправами, а затем засыпаются в горшочек. Сверху залить: бульоном или майонезом, сметаной (их немного можно разбавить теплой кипяченой водой, чтобы залили овощи до верхнего слоя), любым соусом по вкусу, например сметанным (муку слегка поджарить без масла, охладить, смешать со сливочным маслом, положить в закипевшую сметану, разбавить бульоном, заправить солью и перцем, варить 3-5 минут, процедить). Для заливки овощей, тушеных в горшочке, можно использовать соус из смеси сметаны и плавленого сырка. Если заливать соусом, то на дно растительное масло и воду наливать не надо. Для праздничного блюда можно добавить прокипяченое сухое вино. Верхний слой можно посыпать тертым сыром. Если все составляющие предварительно обжарены или отварены, то время готовки минут 15, если сырые - минут 30-40. Разнообразить можно по вкусу (например, летом использовать вместо грибов баклажаны (тоже, очень вкусно), их предварительно немного вымочить в горячей воде, обвалять в муке и обжарить, вместо мяса использовать рыбу, предварительно обжаренные котлетки. Можно добавлять отварную фасоль,

хорошо к картошке и мясу в горшочек добавить соленый огурчик (можно и соленые помидоры, порезанные на дольки), сверху посыпать зеленью и т.д. PS: Тонкость: предварительно ополоснуть горшочек кипятком (поры горшочка насыщаются влагой и продукты приобретают особый аромат).

Гуляш в горшочке

500 г говядины, 500 г репчатого лука, 100 г растительного масла, 200 г помидоров, 100 г моркови, 200 г сельдерея, 500 г картофеля, 2,5 - 3 л бульона, чеснок, перец молотый черный и красный, соль.

Лук кольцами обжарить в растительном масле. Мясо нарезать кусочками по 50 г, посолить, поперчить, посыпать толченым чесноком, смешать с луком и еще жарить на слабом огне. Затем разложить в горшочки, положить нарезанные кубиками картофель, морковь, сельдерей. Залить полностью мясным бульоном, поставить в духовку. За 20-30 минут до готовности положить свежие помидоры, посолить, поперчить. Ушное

говядина 800 г (лучше вырезки), масло сливочное 3 столовые ложки, картофель 4 -5, луковица 1, морковь 2-3, репа 2, сухари тертые ржаные 1/2 стакана, сметана 1/2 стакана, чеснок 2-3 дольки, перец горошком, соль, лавровый лист, бульон мясной 1/2 стакана.

Мясо разрезать на куски по 50-60 г, отбить деревянным молотком, посолить, уложить в миску и дать настояться под крышкой 20-30 мин. В керамические горшки (или кастрюлю с широким дном) влить растопленное сливочное масло, положить лавровый лист и перец горошком, говядину. Сверху посыпать нашинкованным обжаренным луком и тертыми ржаными сухарями. Овощи нарезать дольками и положить в горшочек, залить бульоном, посолить и поставить в разогретую духовку. Перед окончанием тушения добавить в горшочек сметану с растертым чесноком. Подавать в горшочке либо на тарелке со свежими огурцами, помидорами, зеленым салатом.

Телятина, тушенная в горшочке с черносливом

Телятина - 1 кг Картофель - 10 шт Лук репчатый - 3 шт

Чернослив - 100 гр Петрушка, укроп по вкусу Жир для жарки

Мясо порезать на куски, посыпать солью, перцем и обжарить на сковороде. Поджаренное мясо разложить в горшочки, добавить обжаренный лук , картофель кусочками, чернослив, порезанную зелень, закрыть крышками и тушить до готовности.

Мясо в горшочках

200г мяса, 1 луковица, 4 картофелины, майонез,

соль, перец, тертый сыр.

Мясо порезать порционными кусочками и отбить. Уложить

его на дно каждого горшочка, сверху лук кольцами и картофель брусочками (как картошка-фри). Посолить, поперчить, полить майонезом (только не много), накрыть крышкой и поставить в разогретую духовку на 25-30 мин (до готовности картофеля). Когда блюдо будет почти готово, снять крышку и посыпать тертым сыром. Пусть еще постоит, пока сыр не расплавится и не покроется румяной корочкой.

Говядина в горшочке по-русски

Куски говядины отбить, посолить, посыпать перцем, обвалять в муке с двух сторон и обжарить. Затем положить мясо в горшочек и залить мясным бульоном. Добавить пассерованный с жиром томат, предварительно жаренные картофель и грибы, пассерованные овощи (морковь, лук, корни петрушки) залить сметаной. Затем закрыть крышкой и тушить до готовности. Когда мясо будет готово, добавить соль по вкусу, мелко рубленные чеснок, зелень петрушки и укропа.

Русское жаркое

200 - 300 г. говядины, 4 - 5 картофелин, 1 луковица, 2 столовые ложки топленого или сливочного масла, 1 морковь, по 1 корню петрушки и сельдерея,

2 дольки чеснока, 1 столовая ложка сметаны, 2 столовые ложки рубленой зелени петрушки и укропа, соль, черный молотый перец по вкусу.

Очистить картофель, вымыть, нарезать кубиками, обжарить в масле. Нарезать кольцами лук, обжарить в масле до золотистого цвета. Нарезать мясо кусочками, обжарить в масле с обеих сторон, до образования румяной корочки. В глиняный горшок положить мясо, картофель, лук, коренья, посолить, поперчить, добавить лавровый лист, влить немного бульона. Тушить в духовке 30 мин. Минут за 10 до окончания приготовления залить жаркое сметаной, посыпать мелко нарубленным чесноком, зеленью укропа, петрушки. Подавать жаркое с салатом из свежих овощей, солеными огурцами, квашенной капустой, зеленью.

Омлет с мясом в горшочке

Нужно взять хорошее сочное, нежное мясо, слегка его обжарить, (подсолить во время жарки), где-то до 70% готовности, в это время нагревается духовка. В горшочек положить кусочек масла, уложить мясо, и залить яйцом с молоком (тоже подсоленым). Молока по объему должно быть примерно столько же, сколько и яиц. Все это получается настолько вкусно, что съедается за один присест. Приятного аппетита!

Говядина, тушенная с грибами

150 г. говядины, 10 г. топленого сала, 20 г. сухих грибов,

150 г. картофеля, 50 г. лука, 20 г. сметаны.

Говядину нарезать по 3 - 5 кусочков на порцию, обжарить с луком, положить в кастрюлю или горшочек, добавить сушеные отварные и шинкованные грибы, картофель целыми некрупными клубнями или дольками, сало, залить грибным бульоном и тушить. В конце тушения добавить сметану. Когда картофель будет готов, часть его вынуть, размять и добавить к мясу.

Йола кукань яй (телятина в молоке) Коми кухня

Телятину рубят на кусочки весом по 30-40 г, посыпают солью, кладут в порционный (глиняный) горшочек, заливают молоком и варят на слабом огне до готовности. Подают в том же горшочке.

Жаркое

1.Нежирную говядину без костей тоненько порезать кусочками и обжарить. 2.Потереть на крупной терке морковь и мелко порезать лук, все это обжарить отдельно. 3.Картошку нарезать небольшими кубиками и тоже отдельно обжарить. 4.Все обжаривать на постном масле. 5.Соус: 1 ст. ложку муки обжарить,залить горячей водой со сковороды,где было мясо, хорошо размешать, добавить соль, перец, лаврушку и прокипятить. 6.В горшочки укладывать слоями: картошка,мясо,лук с морковкой,сверху опять картошка и залить соусом. 7.В духовку на средний огонь на 20-30 минут. 8.Это отличное праздничное блюдо, на каждый день немного слишком трудоемкое.

Мясо, тушеное по деревенски

600-800 г говядины; 3 луковицы; 1 морковь; 1 корень сельдерея; 2 ломтика ржаного черствого хлеба; 150 г шпика; 0,5 стакана муки; 50 г топленого масла; 2 стакана бульона; 0,5 стакана сметаны;

4-6 картофелин; 4 средних баклажана; 1 помидор; 3 столовые ложки белого вина; соль; перец горошком; лавровый лист; зелень; 2 дольки чеснока.

Кусок мяса из задней части ноги или лопатки нарезать широкими ломтями или большими кубиками, посолить, запанировать в муке и обжарить на масле с обеих сторон до образования золотистой корочки. Смешать в большой миске репчатый лук, морковь и сельдерей, нашинкованные соломкой, а также нарезанные кубиками баклажаны. На дно глиняного горшка уложить тонкими ломтиками шпик. На него положить слой из ломтей обжаренного мяса, а на мясо слой овощной смеси и мелко нарезанный кубиками черствый хлеб. Затем положить еще один слой мяса и овощной смеси. Продукты залить бульоном так, чтобы он едва покрывал второй слой мяса. Горшочки поставить в духовку. Тушить мясо в течение 2-2,5 часов под крышкой. За 20-25 минут до окончания тушения добавить специи,

чеснок, сметану. К готовому блюду подать разварной картофель, отварную морковь, ломтики баклажана, жареного лука. Украсить зеленью: листочками мяты, эстрагона, сельдерея, кудрявой петрушки, чабера. Мясо подавать в горшочках.

Жаркое по молдавски

На 4 порции:

800 г свинины; 5-6 луковиц; 1 морковь; 8-10 яблок (или 3 айвы); 2 ст. ложки растительного масла; 1 ст. ложка томатной пасты;

3 дольки чеснока; соль; лавровый лист; черный молотый перец; 1 ст. ложка мелконарезанной зелени укропа.

Мясо нарезают поперек волокон по 2-3 куска на порцию и обжаривают вместе с репчатым луком и морковью, нарезанными кубиками. Обжаренное мясо укладывают в горшочки, заливают бульоном так, чтобы он покрыл продукты, добавляют пассерованную томатную пасту, соль, лавровый лист, черный молотый перец и тушат на слабом огне до готовности. В конце тушения добавляют толченый чеснок. Подают в горшочках. Сверху мясо посыпают мелко нарезанной зеленью укропа. К жаркому можно подать печеные яблоки или айву. Жаркое из баранины или курицы готовят так же.

Картошка с сосисками в горшочках

На один горшочек:

картофель 2-3 шт. сосиски 1-2 шт. лук 1/2 шт.

сметана (майонез) 2 ст. л. грибы 2 ст. л. соль

Картофель режем соломкой, немного обжариваем его на растительном масле, чтобы он подрумянился. На дно керамических горшочков наливаем немного воды, затем выкладывает картофель, солим его, на него обжаренные с луком сосиски, затем грибы, также обжаренные с луком. Сверху кладем столовую ложку сметаны или майонеза и ставим в духовку примерно на час при температуре 150 градусов.

Блюда из баранины

Баранина отварная

600 г. баранины, 6 клубней картофеля, 4 луковицы, 1 стакан фасоли или гороха, 2 помидора,

1 баклажан, по 1/2 корня петрушки, сельдерея, соль, перец черный молотый, зелень петрушки или кинзы.

Баранью лопатку помыть, нарезать на куски по 3 - 4 на порцию, сложить в горшочек вперемешку с кружочками сырого лука, кусочками сырого картофеля, баклажанов, стручковой фасоли (можно использовать также фасоль или горох в зерне). Сверху положить корни петрушки и сельдерея, связанные в пучок. Все посолить, поперчить, залить горячей водой так, чтобы она

только покрыла продукты, поместить в духовку и варить при слабом кипении до готовности, периодически снимая пену; в конце положить дольки красных помидоров. Горшочек с готовой бараниной вынуть из духовки, удалить пучок белых корней, посыпать мелко нарезанной зеленью кинзы или петрушки. Подать баранину в том же горшочке, можно разложить по тарелкам.

Баранина в горшочке

2 бараньих филе, нарезанных толстыми кусочками, 1 зубчик чеснока, 6 бараньих почек, 700г картофеля, соль и молотый черный перец,

2 ст.ложки порезанного розмарина, 1 крупная луковица, 125мл куриного бульона, 125мл белого вина, 20г сливочного масла

Нагрейте духовку до 180 градусов (газ 4). Срежьте с баранины излишки жира и нарежьте мясо кусочками по 2,5см. Положите на каждый кусочек маленький кусочек чеснока. Разрежьте почки пополам и тонким ножом вырежьте сердцевину. Положите на дно кастрюли 1/3 ломтиков картофеля так, чтобы их края слегка заходили друг на друга. Приправьте солью и перцем. Положите сверху половину баранины и почек. Посыпьте половиной количества розмарина и накройте колечками лука. Повторите процедуру, посыпая приправами каждый слой. Сверху выложите картофель так, чтобы края ломтиков заходили друг на друга. Полейте бульоном и вином. Вырежьте кусок пергаментной бумаги, чтобы закрыть бумагой. Хорошенько смажьте его маслом и положите на картофель маслом вниз. Плотно накройте крышкой и поставьте в духовку на 3,5 часа. Уберите крышку и бумагу, смажьте оставшимся маслом и снова поставьте в духовку на полчаса, чтобы картофель подрумянился. Украсьте и подавайте с гарниром из зеленой фасоли и моркови.

Ушное

Баранина 150, лук репчатый 20, морковь 30, репа 30, брюква 15, капуста белокочанная 30,

огурцы 20, грибы сушеные 20, чеснок, зелень, соль.

Репу, брюкву, лук и морковь нарезают дольками, капусту - квадратами. Нарезанную кусочками баранью грудинку варят до полуготовности, снимая пену; затем мясо перекладывают в глиняные горшочки, добавляют овощи, соленые или маринованные огурцы, соль, грибы и варят блюдо до готовности. В конце тушения добавляют рубленый чеснок, перед подачей посыпают зеленью. Ушное можно заправить зеленью и пассерованной мукой. Ушное можно готовить без огурцов и грибов.

Кануник по-карельски

200 г баранины (жирной), 200 говядины, 250 г мясной свинины, 1-2 головки лука,

1 небольшая брюква, 2 репы, 5-6 картофелин, 350 г свежей рыбы.

В кипящую воду клали нарезанное кусочками мясо. Сняв пену, в бульон добавляли промытые и нарезанные на куски репу, брюкву, картофель и лук, иногда - перловую крупу. Кода похлебка была почти готова, клали рыбу, обычно свежую ряпушку, а при отсутствии ее - соленую или сушеную рыбу. Закрывали горшок крышкой, ставили его в не очень горячую печь и тушили до готовности. Хорошо доваривать блюдо в глиняных горшочках. В каждый горшочек надо положить куски мяса, сваренные в бульоне, и овощи. Рыбу следует использовать сырую, мелкую - целиком (хребет снять), а крупную - нарезать кусочками. Залить бульоном, плотно закрыть горшочки крышками и поставить в духовку. Выпекать до готовности при 150 градусах. Подают кануник в горшочках. Перед подачей сверху можно положить кусочек соленого сливочного масла.

Жаркое по-крымски

баранина 150, яблоки 50, лук 20, томат-паста 5, масло сливочное топленое 20, картофель 300, изюм 20,

мука 5, сметана 10, портвейн красный 5. Для теста: мука пшеничная 90, яйцо 1/4 шт, вода 10.

Баранью грудинку рубят на куски, обжаривают, заливают сметаннотоматным соусом и тушат 8-10 мин. Яблоки, нарезанные дольками, два кусочка мяса, жареный картофель укладывают в горшочек, заливают соусом, в котором мясо тушилось, добавляют промытый изюм и вино, закрывают горшочек тестом и ставят в жарочный шкаф на 8-10 мин. Подают в горшочках. Картофель, тушенный с бараниной

картофель 10, баранина 600 г, морковь 1, луковица 1, томат-пюре 1 столовая ложка (или 2 помидора),

жир свиной 4 столовые ложки, соль, перец, укроп зелень.

Картофель и морковь очистить, промыть, нарезать кубиками и обжарить. Отдельно обжарить с луком нарезанную на куски баранину. Все смешать, положить в кастрюлю (или глиняные горшочки), добавить немного бульона или воды, томат-пюре (помидоры), соль, специи, накрыть крышкой и поставить в разогретую духовку. Тушить до готовности всех продуктов. Перед подачей посыпать зеленью.

Чанахи (Грузинская кухня)

600 г. баранины, 8 клубней картофеля, 4 луковицы, 4 небольших баклажана, 3 столовые ложки томата-пюре, 2 стакана бульона, 4 помидора,

100 г. курдючного сала, 4 дольки чеснока, зелень петрушки, кинзы, соль, перец черный молотый, лавровый лист.

Мякоть баранины нарезать на куски по 2 на порцию. Подготовить овощи: картофель очистить и нарезать крупными кубиками или дольками; репчатый лук нашинковать; баклажаны помыть, обрезать концы, разрезать вдоль, залить на 3 - 4 минуты кипятком, поместить под гнет и выдержать 30 минут, затем нафаршировать курдючным салом, смешанным с перцем и рубленой зеленью, и сложить обе половинки баклажанов вместе. В керамические порционные горшочки положить картофель и лук, сверху - по 2 куска мяса и по баклажану. Томат - пюре развести бульоном, добавить тертый чеснок, перец, соль, лавровый лист и залить этой смесью содержимое горшочков. Поместить горшочки в горячую духовку и тушить до готовности мяса. За 20 минут до конца тушения добавить к мясу красные помидоры, нарезанные дольками. Подать чанахи в порционных горшочках.

Баранина кисло-сладкая

500г мяса, 9-10 долек чеснока, 200г сухих яблок, 100г укропа, 200г чернослива,

1/2 ст. сахара, 2ст.ложки уксуса, соль, перец.

Из предварительно замоченного чернослива удалить косточки. Мясо, чеснок и яблоки мелко нарезать. Все смешать, добавить остальные ингридиенты. Снова хорошо перемешать. Сложить в керамический горшочек (-чки) и запекать в духовке 1 час при средней температуре.

Баранина, тушеная с черносливом Украинская кухня На 3 порции

600 г баранины; 2 ст. ложки жира; 1 стакан чернослива; 1 ст. ложка сахара4 1 ст. ложка 3%-ного уксуса;

2 луковицы; 1 ст. ложка томат-пасты; 1 чайная ложка муки; 1 чайная ложка корицы; 1 чайная ложка гвоздики.

Баранину нарезают небольшими кусками, выкладывают на сковороду с разогретым жиром, солят и жарят. Затем перекладывают в порционные горшочки, добавляют шинкованный лук и томатную пасту. Все заливают небольшим количеством бульона и тушат 20-30 минут. Затем добавляют промытый чернослив, пассерованную муку и запекают до готовности. За 10-15 минут до готовности добавляют уксус, пряности и сахар.

Жаркое 'Казань"

Баранина 200, картофель 150, лук репчатый 25, соус 'Южный' 10, бульон 100,

масло топленое 20, чернослив 20, лавр, перец черный молотый, соль.

Баранину нарезают кусочками весом 40-50 г и слегка

обжаривают до полуготовности, нашинкованный репчатый лук пассеруют, чернослив промывают холодной водой. Подготовленные продукты складывают в глиняный горшочек в таком порядке: внизу баранина, затем картофель, чернослив, лук, соус 'Южный', топленое масло, соль, специи. Вливают бульон и ставят горшочек в жарочный шкаф на 40-50 мин.

Блюда из рыбы

Рыба, тушенная в горшочке

рыбное филе 1 кг, мука 1/2 стакана, сметана 1 стакан, бульон 1 стакан, картофель 7-8, лук 3 -4, масло растительное 1/3 стакана,

грибы белые вареные 4 -5, масло топленое 50 г, чеснок 1 головка, петрушка или укроп зелень, соль, перец по вкусу.

Рыбу разрезать на куски, посолить и, обваляв в муке, поджарить на растительном масле. Репчатый лук нашинковать и обжарить с мелкорублеными грибами на топленом масле. Картофель очистить, нарезать дольками, положить в порционные горшочки, добавить туда пассерованный лук с грибами. Сверху уложить куски рыбы, растертый с солью чеснок, перец, залить бульоном, затем сметаной и тушить под крышкой в хорошо прогретой духовке до готовности. Подавать в горшочках. Во время тушения горшочки рекомендуется периодически встряхивать.

Рыба с каштанами

1 1/2 рыбы, 100 г. масла, 1 стакан сметаны, 100 г. тертого сыра,

400 г. каштанов, 1 чайная ложка перца, соль.

Рыбу нарезать на порционные куски. В огнеупорные горшки (по числу персон) положить на дно по кусочку сливочного масла, по 1 ложке сметаны. Затем положить в них куски рыбы, посыпав их перцем, солью и тертым сыром, на все это положить сваренные каштаны. Полить содержимое горшочков смесью растопленного масла, сметаны, сухарей и сыра, влить в каждый по 3 ложки горячей воды. После этого горшочки замазать тестом (сделать из него "крышку"), сверху тесто смазать яйцом, посыпать сыром. Горшочки поставить на противень и поместить в духовку со средним жаром. Печь до тех пор, пока тесто не зарумянится и рыба не пропечется.

Судак в горшочке

Крупного судака промыть, отделить мякоть от костей, нарезать ее на порции, посолить и оставить на полчаса в прохладном месте. Очищенный и промытый картофель нарезать кружочками. Горшочек смазать маслом, на дно положить картофель, посолить, сверху разместить рыбу, полить растопленным маслом и запечь в разогретой духовке. Во время

запекания поливать сметаной. Подать с салатом из свежих овощей.

Рыба по-старорусски в горшочке

100 г судака, 100 г картофеля, 40 г репчатого лука, 20 г сыра, 100 г сметаны, 30 г бульона,

20 г сливочного масла. Маринад: 30 г воды, 0,2 г лимонной кислоты, соль, перец.

Рыбу разделать на филе с кожей без костей. Мариновать 15 - 20 минут. В горшочек положить масло, влить бульон, уложить рыбу (по 4 кусочка на порцию), затем слой сырого картофеля кружочками, затем слой пассерованного лука. Сделать еще 3 слоя. Поставить в духовку на 15 минут. Затем добавить сметану, тертый сыр и запечь до готовности.

Рыба, тушенная с луком

рыбное филе 1 кг, мука 1/2 стакана, масло растительное 3 -4 столовые ложки, лук 4 -5, сок лимонный 1 столовая ложка, молоко 3 стакана,

лавровый лист, перец горошком, соль во вкусу, петрушка или укроп зелень, картофель отварной для гарнира.

Рыбу нарезать кусками, посолить, окропить лимонным соком, обвалять в муке и обжарить до образования румяной корочки. Лук нашинковать и обжарить до золотистого цвета. Уложить куски рыбы, чередуя слоями лука, в порционные глиняные горшочки, залить молоком (или смесью молока с яйцами), добавить лавровый лист, перец. Тушить в хорошо прогретой духовке 15-20 мин. Отдельно подать отварной картофель, зелень петрушки или укропа.

Рыба, тушенная по-русски

рыба, луковица 1, масло сливочное или маргарин, картофель 2-3, томат-пюре 1-2 столовые ложки,

огурцы соленые 2 небольших, сливки 2-3 столовые ложки, перец красный молотый на кончике ножа, лук зеленый нарубленный 2 столовые ложки, вода 1 стакан.

Лук мелко нарубить и обжарить в жире. Переложить в горшочек, добавить красный перец, воду, нарезанный сырой картофель. Горшочек поставить в разогретую духовку. Когда картофель станет мягким, вынуть горшок из духовки, добавить в него томат-пюре, нарезанные ломтиками огурцы и кубиками рыбу, посолить, влить сливки, закрыть горшок крышкой, поставить в духовку и тушить до готовности всех продуктов.

Рыба в горшочке по-охридски

рыба морская 250, лук репчатый 50, масло сливочное или маргарин 20, картофель 80, томат-пюре 10, огурцы соленые 40,

сливки 50, вода 200, перец острый красный, зелень петрушки,

укропа, соль.

Мелко рубленый лук обжаривают в жире, перекладывают в горшок, добавляют воду, красный молотый перец и сырой картофель, нарезанный ломтиками. Когда картофель станет мягким, закладывают томат-пюре, ломтики соленых огурцов, нарезанную ку иками рыбу, солят, вливают сливки, закрывают горшок крышкой и тушат в духовке. Перед подачей посыпают зеленью.

Блюда из грибов

Грибы, запеченные с луком в горшочке.

500 г грибов, 1-2 головки лука, 1 ст. ложка сливочного масла,

1/2 стакана сметаны, остальное- по вкусу.

Внутренние стенки горшочка натереть чесноком, на дно положить кусочки сливочного масла, свежие грибы, крупно нарезанные и перемешанные с измельченным луком, сверху залить сметаной. Горшочек закрыть сочнем из хлеба и запечь в хорошо нагретой духовке.

Жаркое из грибов

0,250 кг грибов 2 средние луковицы 2 столовых ложки сметаны

соль по вкусу 10 шт картошки

Грибы промыть, порезать не крупно, и обжарить на сливочном масле(10 мин). Затем добавить нашинкованный лук, перемешать и тушить еще 10 минут. Добавить сметану. Нарезанный картофель положить в горшечек, выложить грибы, сверху засыпать картошкой. Можно добавить грибные кубики. Запекать в духовке 40-50 минут, пока не будет готов картофель.

Жюльен из грибов

свежие грибы 1 кг лук 1 кг сметана 0.5 л

мука 1 ст. ложка специи

Мелко порезать любые свежие грибы (шампиньоны, белые, можно даже сыроежки), мелко порезать лук, соотношение лука и грибов по объему 1:1, обжарить на растительном масле до золотистого цвета, сложить в глубокую кастрюлю. Приготовить соус: сметану залить 0.5 литра кипятка, перемешать и добавить 1-2 столовых ложки муки, перемешать, залить соусом грибы с луком. Посолить, поперчить красным молотым перцем. Поставить тушить на медленный огонь до полной готовности лука и грибов. В конце готовки добавить 2-3 дольки чеснока, можно посыпать тертым сыром. Если вы любите пожиже, нужно добавить побольше воды и сметаны. Подавать горячим.

Жюльен

Сначала нужно приготовить соус. Делают это так: Муку пассеруют без масла, охлаждают, смешивают с маслом, кладут в

прокипяченую сметану, размешивают, прибавляют соль перец (по вкусу) варят 3-5 минут, процеживают (можно через марлю). Потом берут грибы, нарезают, варят до готовности, кладут в горшочек, заливают соусом и в духовку мин. на 5-8.(пока не появится светло-коричневая корочка). Посыпать свежей зеленью.

Блюда из овощей

Картофель, тушенный со сметаной

картофель 10, сметана (сливки) 1 стакан, соль,

специи, укроп пучок зелени.

Подготовленный картофель нарезать кружочками, положить в глиняные горшочки, посолить, добавить специи, залить сметаной, закрыть крышкой. Поставить горшочки в разогретую духовку и тушить до готовности. Тушеный картофель обильно посыпать зеленью и подать на стол со свежими овощами (помидорами, огурцами, редисом и др.). Перед тем как поставить горшочек в духовку, в него можно добавить тертый сыр

Картофель в горшочке

2 луковицы, 2 моркови, 3 соленых огурца без кожи,

1 ст.ложка томат.пасты или 2 помидора, 1 кубик куриного бульона. картофель.

Лук порезать полукольцами,морковь на крупной терке.Обжарить,уложить на дно горшочка. Сверху мелко порезанные огурцы.Картофель кубиками до верха горшка. Залить бульоном с томатной пастой. Тушить на среднем огне 40 мин.в духовке. Не забыть предварительно добавить в горшок подсолнечное масло.Очень вкусно и в холодном состоянии.

Картофель с сыром

Картофель, запеченый в горшочках: очищенный картофель порезать кубиками,обжарить до золотистой корочки. Положить в горшочки, добавить 3 ст. ложки сливок, чайную ложку сливочного масла, посыпать сыром и запечь. (можно с отварными грибами, мясом.)

Картофель по-селянски белорусская кухня

Картофель 250, лук репчатый 15, моркофь 10, свинина 110, томат-пюре 10,

маргарин 25, перец черный 0,5, лист лавровый 0,2, соль.

Нарезанные кубиками картофель, репчатый лук, морковь, свинину обжаривают, укладывают в горшочек, заливают томатным соусом добавляют специи и тушат в жарочном шкафу. Подают в горшочке.

Картофельное пюре с сыром, запеченое в горшочке Мексиканская кухня

На 2 порции

500 г картофеля; 50 г масла или маргарина; 2 яйца; 1

луковица;

200 г сыра; соль; перец.

Картофель сварить в мундире, очистить и размять. Добавить масло (оставив 1 чайную ложку), взбитое яйцо, измельченный лук и сыр кубиками. Пюре посолить и сильно поперчить, выложить в смазанный маслом горшочек, на поверхности разложить небольшие кусочки масла. Запекать в духовке при среднем нагреве 30 минут.

Картофельная бабка

10-12 картофелин 120-160 г сала (с мясной прорезью) 3-4 луковицы

1 ст ложка муки соль

Картофель очистить, натереть на терке (воду не сливать), добавить муку и соль. Мелко нарезанные кусочки свиного сала и репчатый лук обжарить до золотистого цвета, перемешать с картофельной массой и запекать в духовке, не закрывая крышкой.

Кугель

Это просто тертый картофель, запеченный в духовке. Трут картофель на терке, добавляют немного молока, много жареного шпика с луком или кусочки курицы, свинины. Все это помещается в горшочек и в духовку. Подают с соусом из жаренного шпика со сметаной.

Капуста брокколи в горшочке.

На 4 порции:

600г картофеля, 100г плавленого сыра, 1 кг капусты брокколи, 200 мл сливок, 20г сливочного масла,

белый перец, мускатный орех, 3 столовые ложки сборной зелени, соль.

Помыть и отварить картофель до готовности в течение 35-40 минут в подсоленной воде. Нарезать сыр мелкими ломтиками. Капусту помыть, удалить листья. Отрезать "розанчики" от стеблей. Стебли нарезать и варить в течение 3 минут в кипящей воде, потом добавить "розанчики" и варить еще около 3 минут. Затем поставить в теплое место. Картофель слить, обдать холодной водой, очистить от кожуры, нарезать круглыми дольками и добавить к брокколи. Прокипятить сливки с маслом, добавить сыр и, помешивая, растопить его на медленном огне. Приправить полученный соус солью, перцем, мускатным орехом, мелко нарезанной зеленью и полить блюдо. Подавать в горячем виде. Фасоль в горшочке

Фасоль замочить на ночь, а утром положить в горшочки посоленое и поперченое мясо, лук, фасоль, все это посолить сверху, накрыть крышкой, поставить в духовку и тушить до готовности мяса, так как фасоль сварится почти одновременно.

Фасоль можно солить в начале варки, если замачивать ее на продолжительное время, или в середине варки, если не замачивать. Схема закладки:

мясо(любое), лук репка, фасоль, сметана мясо + субпродукты, соленые огурцы, лук репка, фасоль, томатное пюре или кетчуп 1/3 свинины, 2/3 баранины, чеснок, лук репка, фасоль, майонез

Специи можно добавлять и в мясо, и в фасоль. Фасоль очень и очень сытная, много ее не сьешь.

Баночная фасоль в горшочке

Взять 1-2 (3-4) банки зрелой фасоли, разложить по порционным горшочкам, слегка обмазанные растительным (только не подсолнечным) маслом, следующим образом:

слой фасоли, жареного лука, затем грецких орехов, потом чеснока, слой мелко нарезанных соленых огурчиков и пять черных оливок (больших и жирных).

Уложить так несколько слоев, пока горшочек не наполнится. Сверху положить несколько зеленых оливок, рисуется кетчупом вензель, и все это посыпать киндзой. Поставить в горячую духовку на 20 мин. Вытащить и снова посыпать зеленью. Основное достоинство - быстро и просто: ведь резать чеснок, огурец, жарить лук и чистить орехи можно поручить мужу, а Вам остается только с умным видом раскладывать это по горшочкам.

Фасоль по гречески в горшочке

150 г зрелой фасоли, 6 больших луковиц, 5 - 6 ст.л. растительного масла, 1/2 литра воды,

1 полная ч.л. соли, 1/2 ч.л. перца, 1 неполная ст.л. красного молотого перца.

Фасоль замочить на ночь, на следующий день отварить и жидкость слить в отдельную посуду. Лук нарезать кольцами и слегка обжарить в растительном масле, затем хорошо посолить и поперчить черным и красным перцем. В горшочек выложить слоями, чередуя: фасоль и жареный лук (лук в конце концов должен оказаться наверху), полить все оставшимся маслом и влить воду, в которой варилась фасоль. Запекать в духовке при средней температуре примерно 20 минут.

Каша пшенная в горшочке.

170г крупы, 40г масла,

80г молока или сливок, соль.

Пшено тщательно промыть в нескольких водах (последняя вода должна быть прозрачной) и засыпать в кипящую подсоленную воду, при этом воды по объему должно быть в 5-6 раз больше, чем пшена. Поварив кашу при слабом кипении 5-6 минут, воду слить, а кашу переложить в керамические порционные горшочки. Добавить масло, молоко или сливки, все

перемешать и, накрыв крышкой, поместить в средне разогретую духовку. Подавать на стол в тех же порционных горшочках.

Каша перловая рассыпчатая

1 стакан перловой крупы, 3 стакана воды,

50 г. сливочного масла или сала, соль.

Крупу перебрать, промыть, залить горячей водой и довести до кипения. Затем воду слить, а кашу вновь залить горячей подсоленной водой, добавить жир, перемешать, закрыть крышкой и варить в духовке, чтобы каша хорошо упрела, а вода полностью впиталась в крупу, после чего кашу вновь перемешать. Сваренная таким образом каша получается рассыпчатой, не пригорает и не высыхает, а горшочек придает неповторимый вкус. Подавать кашу с молоком, маслом или шкварками с луком.

Брюква с медом и орехами

брюква 700-800 г, масло сливочное 50 г ,

мед 120-150 г, орехи толченые 3-4 столовые ложки.

Подготовленную брюкву мелко нарезать кубиками. Сложить в глубокую сковороду или керамические горшочки, добавим, немного бульона или воды, масло и тушить под крышкой в духовке до полуготовности. Незадолго до окончания тушения добавить мед и довести до готовности. Перед подачей посыпать, поджаренными толчеными орехами.

Яйца в горшочках со шпинатом

На 4 порции: 200 г шпината; 1 ст. ложка сливочного масла, нарезанного кубиками; 1 ст. ложка мягкого сыра дольчелатте; 0,5 стакана жирных сливок; щепотка мускатного ореха; соль; перец; 4 яйца; 4 веточки петрушки для украшения.

Разогрейте духовку до 190 С. Смажьте маслом 4 небольших глиняных горшочка. Шпинат вымойте и припустите в большой кастрюле 1-2 минуты. Отожмите и мелко нарежьте. Переложите в миску и хорошо разотрите с маслом и сыром. Добавьте сливки, мускатный орех и приправы. Смесь разложите в горшочки, в центре каждого сделайте углубление и влейте туда яйцо. Полейте сверху оставшимися сливками. Поставьте горшочки в большую форму для выпечки и налейте в нее воды, так чтобы она покрывала горшочки на 2/3. Поставьте форму в духовку на 20-30 минут. Украсьте каждый горшочек веточкой петрушки. Подавайте с жареным хлебом.

Яйца в горшочках с моцареллой

На 4 порции:

1 большой спелый помидор; мелко нарезанный зеленый лук; 2 ст. ложки сыра моццарелла, нарезанного кубиками; 4 черные оливки без косточек, нарезанные ломтиками; 1 ст. ложка мелко нарезанного базилика;

соль; перец; 4 ст. ложки жирных сливок; 4 яйца; веточки петрушки для украшения.

Разогрейте духовку до 190 С. Смажьте маслом 4 небольших глиняных горшочка. Очистите и нарежьте кубиками помидоры, смешайте с зеленым луком, сыром, оливками, базиликом и приправами. Смесь разложите в горшочки. В маленькой кастрюльке доведите до кипения сливки и разлейте в горшочки. Туда же вбейте по 1 яйцу. Поставьте горшочки в большую форму для выпечки и налейте в нее воды, так чтобы она покрывала горшочки на две трети. Поставьте форму в духовку на 10-15 минут. Слегка охладите, украсьте петрушкой и подавайте с жареным хлебом.

Всякая всячина

Пельмени в горшочке

Пельмени варить после закипания не более двух минут. В это время на сковородке пожарить порезанные шампиньоны! В керамический горшок засыпать пельмени, залить бульоном от них и высыпать грибочки (по вкусу можно добавить еще сметаны и т.п.) Поставить в разогретую духовку.

Пельмени "Амур" (в горшочках)

пельмени 10-15 шт. печень 50 г. лук 1 шт. морковь 1/2 шт. бульон 1/2 стакана

мука 1 ст. л. томат-паста 1 ст. л. соль перец лавровый лист

Приготовить пельмени небольшого размера из расчета 10-15 шт. на один горшочек. Пельмени отварить до полуготовности, разложить в горшочки, добавить обжаренный лук и печень, поджаренную и нарезанную соломкой, по одной горсти в каждый горшочек, и все это залить соусом. Сверху горшочек накрыть лепешкой из теста (пресного или дрожжевого) и поставить в духовку на 20 минут томиться. Когда лепешки подрумянятся - блюдо готово! Главное в этом блюде соус - пассировать лук и морковь, добавить томат-пасту и пассировать еще 10 минут. Затем добавить мясной бульон, сметану, муку (поджаренную до орехового цвета), все это смешать, посолить, поперчить, добавить лаврушку и готовым соусом залить каждый горшочек с пельменями.

Плавленый сыр по - Швейцарски

1 зубок чеснока, 800 г. жирной брынзы, 80 г. сыра (любого), 80 г. сыра "Эменталь",

2 стакана белого вина, 4 столовые ложки крахмала или муки, 4 рюмки коньяка, черный перец.

Глиняный горшок (глазурованный) натереть изнутри зубком чеснока и положить в него брынзу и сыр нарезанный тонкой соломкой. Прибавить вино, разведенные крахмал или муку,

коньяк и черный перец. Горшок поставить сперва на слабый нагрев и непрерывно помешивать смесь, выписывая рукой восьмерку, а затем постепенно усиливать нагрев и варить массу до гладкой консистенции. Подать в том же горшке, в котором сыр приготовлен. Каждый из сидящих за столом погружает кусок хлеба на вилке в сыр и кладет себе или соседу (по желанию обоих) в рот.

Почки в сметане

почки 600-800 г, картофель 5-8, морковь 1, репа 1, огурцы соленые 4 -5,

сметана 1 стакан, чеснок 3-4 дольки, томат-пюре 1 столовая ложка, соль, перец по вкусу.

Почки (говяжьи, свиные, бараньи) разрезать пополам, залить холодной водой и вымачивать 2-3 ч, меняя воду. Затем положить их в кастрюлю, залить холодной водой (3 л) и довести до кипения. Отвар слить, залить почти чистой водой и снова довести до кипения. Этот отвар снова слить, залить водой и варить почки до готовности. Готовые почки вынуть из кастрюли, обмыть, нарезать тонкими ломтиками и слегка обжарить. Морковь, репу, картофель нарезать дольками и тоже обжарить. Овощи и почки положить в горшочек, добавить очищенные и нарезанные огурцы, соль, перец, залить сметаной с томатом, положить рубленый чеснок и тушить в духовке до готовности овощей.

Печень, тушенная с грибами

печень телячья (говяжья) 800 г, сметана 1 стакан, луковицы 2, грибы сушеные 5-6, сахар 2 чайные ложки,

томат-пюре 1-2 столовые ложки, масло сливочное 50 г, мука 1/2 стакана, соль, перец молотый по вкусу.

Печень нарезать небольшими ломтиками (толщиной в палец), посыпать солью, перцем, обвалять в муке и обжарить на сливочном масле. При этом после прокола вилкой из куска обжаренной печени должен выделяться красный сок. Грибы замочить, отварить, мелко нарезать и обжарить вместе с нашинкованным луком. Печень вместе с грибами и луком уложить в глиняные горшки (можно в кастрюлю), залить в каждый горшок 1/2 стакана грибного отвара, 1/2 стакана сметаны, ложку томата-пюре и тушить до готовности печени 15-20 мин в духовке. К печени подать квашеную капусту, соленые огурцы, свежий салат. В горшочек можно положить также жареные ломтики картофеля.

Печень в горшочке

700г печени, 15 картофелин, 1,5 стакана мясного бульона, 3 луковицы,

7 ст.л. жира, 3 ст.л томата-пюре, соль укроп

Нарезать печень небольшими кубиками и обжарить в жире, но не солить. Нарезанный кубиками картофель обжарить в жире, но только отдельно от печени. Мелко порубленный лук пассировать на жире с добавлением томатной пасты. После этого сложить все продукты в горшочек, но обязательно в определенном порядке: сначала печень, затем картофель, а потом уже лук. Полученную слоеную массу залить мясным бульоном и поставить тушить. Чтобы кушанье не было суховатым, горшки следует закрыть крышками. Обратите внимание на то, чтобы температура в духовке была 200-250 градусов. Перед подачей на стол (обязательно в горшочках) посыпать кушанье зеленью укропа.

Сердце, тушенное с овощами

сердце 500-600 г, картофель 5, морковь 3, луковицы 2, репа 1, петрушка 1 корень, огурецы соленые 2,

соус томатный 2 стакана, сметана 1/2 стакана, лавровый лист, соль, перец по вкусу, петрушка пучок зелени.

Сердце говяжье или свиное промыть, вымочить в холодной воде в течение 2-3 ч. Промыть, положить в кипящую воду и варить при слабом кипении (говяжье сердце - 3-4 ч, свиное - 2-2,5 ч). За один час до окончания варки добавить соль. Сваренное до мягкости сердце вынуть из отвара, положить в холодную воду на 20-30 мин, затем, вынув из воды, нарезать поперек волокон на небольшие тонкие ломтики, положить в посуду, залить горячим томатным соусом и добавить сметану. Овощи (кроме огурцов) нарезать дольками и слегка обжарить с жиром. Соленые огурцы некрупные с недозрелыми семенами и грубой кожей очистить, разрезать вдоль на 3-4 части, удалить семена и нарезать дольками. Огурцы и обжаренные овощи уложить в посуду с кусочками вареного сердца, добавить лавровый лист, перец горошком, перемешать и тушить в закрытой посуде при слабом кипении до готовности овощей. При подаче сердце вместе с овощами и соусом положить на тарелку или блюдо и посыпать мелкорубленой зеленью петрушки. Это блюдо можно приготовить в горшочке, а также без сметаны и огурцов.

Вымя вареное с овощами

вымя 1 кг, морковь 3-4, репа 2, луковица 1, картофель 4 -5,

сметана 1 1/2 стакана, лавровый лист, соль, перец горошком по вкусу.

Вымя промыть, нарезать на куски, залить холодной водой, добавить соль, перец, лавровый лист и варить до готовности. Сваренное вымя нарезать кубиками (1 см), уложить в горшочки вместе с нарезанными овощами, залить наполовину бульоном и тушить в духовке до размягчения овощей. За 10-15 мин до

окончания тушения добавить в горшочки сметану.

Рагу по ирландски

Почистить картошку, нарезать мясо, лук, морковь, в общем, все овощи, которые найдутся в доме. Должны получиться кусочки не более 1.5 - 2 см по всем измерениям. Затем это все слоями укладывается в горшочки: картошка, затем мясо, затем все остальное. Слои пересыпаются солью (главное - не переусердствовать!), сверху кладется ложка сметаны, лист лаврушки, специи. Все это заливается водой и ставится в духовку. Готовность определяется экспериментально.

Суп тройной грибной по-монастырски. (Тройной постный грибной супчик для постной пятницы)

Для приготовления 3-х порций супа необходимо: 1. Один каплун*, откормленный грецкими орехами. (легко заменяется тремя бульонными кубиками) 2. 3 свежих стерляди. (в крайнем случае 3 хека) 3. Килограмм среднего размера сыроежек. 4. 3 десятка боровиков с диаметром шляпки не больше 8-ми сантиметров. 5. 6 свежих картофелин, яблоки, лук, приправы, специи. Каплун варится до готовности в 3-х литрах воды, вынимается из кастрюли и убирается до понедельника. Бульон процеживается, осветляется луком, затем в нем варится стерлядь. Рыба по готовности тоже вынимается, кладется в латку и слегка протушивается с луком и яблоками. Она послужит вторым блюдом. В процеженный бульон опускаются тщательно очищенные сыроежки и отвариваются минут 7 - до почти полной готовности. Потом их кладут в глиняный горшок и присаливают двумя ложками соли. (к вечеру свежепросоленные сыроежки великолепно хрустят под холодную водку) В приготовленный таким образом бульон опускают разрезанные пополам боровики и нарезанный тонкими кружками картофель. Блюдо варится 12 минут (5 раз "Отче наш" с чувством), после чего заправляется зеленью и приправами. К столу подается без сметаны (нельзя, блюдо ведь постное)

*каплун - кастрированный петух, откармливаемый на мясо. Толковый словарь Ожегова

Заяц тушенный в горшочке

600 г. зайца, 1,5 стакана риса или гречневой крупы 1,5 стакана сметаны, 4 луковицы,

2 столовые ложки муки, 4 столовые ложки топленого сала, перец горошком горький и душистый, соль.

Тушку молодого зайца очистить от пленок и сухожилий, помыть, нарубить на куски по 2 - 3 на порцию, посолить и положить в глиняные горшочки. Добавить мелко нарезанный поджаренный лук, душистый и горький перец горошком, сметану

и довести до кипения. Затем горшочек накрыть крышкой, щели между горшком и крышкой замазать простым тестом и поместить в духовку на 1 - 1,5 часа. Когда блюдо готово, снять тесто, освободить горшочек от крышки, поставить на плоскую тарелку и подать к столу. На гарнир хорошо пойдет рассыпчатая рисовая каша или гречневая.

Оленина тушеная с картофелем

Оленина 150, картофель 150, лук репчатый 50, жир олений 10,

брусника или клюква 50, перец молотый черный, соль.

Подготовленное мясо рубят на кусочки косточкой, кладут в смазанный жиром глиняный горшочек и тушат в жарочном шкафу в собственном соку до полуготовности. Добавляют нарезанный крупными ломтиками картофель, рубленый репчатый лук, а через 10-12 мин - протертые ягоды брусники или клюквы, специи и тушат до готовности.

СОДЕРЖАНИЕ

СУПЫ (ПЕРВЫЕ БЛЮДА) 2 ЩИ СБОРНЫЕ 2 ЩИ НЕВСКИЕ 2 СУП В ГОРШОЧКЕ 2 СУП МЯСНОЙ С ОВОЩАМИ В ГОРШОЧКЕ. 3 ГОРКА 3 КОМИ БОРЩ 3 ПИТИ 4 СОЛЯНКА СБОРНАЯ МЯСНАЯ 4 ЩИ СУТОЧНЫЕ 5 ЧЕСНОЧНЫЙ СУП С ГРЕНКАМИ 5 КУРИНЫЙ СУП С ТОРТИЛЬЯМИ 6 ПОХЛЕБКА ПЕТРОВСКАЯ 6 ЛУКОВЫЙ СУП 6 ПОХЛЕБКА ИЗ САРДИН В ГОРШОЧКЕ 7 СУП-ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ЧЕСНОКОМ 7 БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ 8 ЦЫПЛЯТА, ТУШЕНЫЕ С ГРИБАМИ 8 КУРИЦА В ГОРШОЧКЕ 8 КУРИЦА С РИСОМ В ГОРШОЧКАХ 8 ЖЮЛЬЕН ИЗ ПТИЦЫ 9 УТКА (ГУСЬ) В ГОРШОЧКАХ С ОВОЩАМИ 9 ГУСЬ ИЛИ УТКА ПО-ДОМАШНЕМУ (В ГОРШОЧКЕ) 9 УТКА, ЖАРЕННАЯ С РЕПОЙ 10 КУРИЦА ПО МОСКОВСКИ 10 ЦЫПЛЯТА В ЯБЛОКАХ 10 КУРИЦА ПО-КУПЕЧЕСКИ 11 КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА ПО-ПРОВАНСАЛЬСКИ 11 БЛЮДА ИЗ СВИНИНЫ 12 СВИНИНА ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ 12 ЖАРКОЕ "ПОЛЕСЬЕ" 12 СВИНИНА В ПИВЕ 12 ГЮВЕЧ 13 СВИНИНА, ТУШЕНАЯ ПО БОРИСОВСКИ 13 МЯСО "СТАРОРУССКОЕ". 13 МЯСО, ТУШЕНОЕ СО СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛЬЮ В ГОРШОЧКЕ 14 МЯСО В ГОРШОЧКЕ 14 МЯСО С КУРАГОЙ 14 ЖАРЕНОЕ МЯСО 15 ЖАРКОЕ ПО РУССКИ 15 БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ 16 МЯСО С ГРИБАМИ В ГОРШОЧКАХ 16 ГУЛЯШ В ГОРШОЧКЕ 16 УШНОЕ 17 ТЕЛЯТИНА, ТУШЕННАЯ В ГОРШОЧКЕ С ЧЕРНОСЛИВОМ 17 МЯСО В ГОРШОЧКАХ 17 ГОВЯДИНА В ГОРШОЧКЕ ПО-РУССКИ 18 РУССКОЕ ЖАРКОЕ 18 ОМЛЕТ С МЯСОМ В ГОРШОЧКЕ 18 ГОВЯДИНА, ТУШЕННАЯ С ГРИБАМИ 18 ЙОЛА КУКАНЬ ЯЙ (ТЕЛЯТИНА В МОЛОКЕ) 19 ЖАРКОЕ 19 МЯСО, ТУШЕНОЕ ПО ДЕРЕВЕНСКИ 19 ЖАРКОЕ ПО МОЛДАВСКИ 20 КАРТОШКА С СОСИСКАМИ В ГОРШОЧКАХ 20 БЛЮДА ИЗ БАРАНИНЫ 21

БАРАНИНА ОТВАРНАЯ 21 БАРАНИНА В ГОРШОЧКЕ 21 УШНОЕ 22 КАНУНИК ПО-КАРЕЛЬСКИ 22 ЖАРКОЕ ПО-КРЫМСКИ 22 КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С БАРАНИНОЙ 23 ЧАНАХИ 23 БАРАНИНА КИСЛО-СЛАДКАЯ 23 БАРАНИНА, ТУШЕНАЯ С ЧЕРНОСЛИВОМ 24 ЖАРКОЕ 'КАЗАНЬ" 24 БЛЮДА ИЗ РЫБЫ 25 РЫБА, ТУШЕННАЯ В ГОРШОЧКЕ 25 РЫБА С КАШТАНАМИ 25 СУДАК В ГОРШОЧКЕ 25 РЫБА ПО-СТАРОРУССКИ В ГОРШОЧКЕ 26 РЫБА, ТУШЕННАЯ С ЛУКОМ 26 РЫБА, ТУШЕННАЯ ПО-РУССКИ 26 РЫБА В ГОРШОЧКЕ ПО-ОХРИДСКИ 27 БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ 28 ГРИБЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЛУКОМ В ГОРШОЧКЕ. 28 ЖАРКОЕ ИЗ ГРИБОВ 28 ЖЮЛЬЕН ИЗ ГРИБОВ 28 ЖЮЛЬЕН 29 БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ 30 КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ СО СМЕТАНОЙ 30 КАРТОФЕЛЬ В ГОРШОЧКЕ 30 КАРТОФЕЛЬ С СЫРОМ 30 КАРТОФЕЛЬ ПО-СЕЛЯНСКИ 30 КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С СЫРОМ, ЗАПЕЧЕНОЕ В ГОРШОЧКЕ 31 КАРТОФЕЛЬНАЯ БАБКА 31 КУГЕЛЬ 31 КАПУСТА БРОККОЛИ В ГОРШОЧКЕ. 31 ФАСОЛЬ В ГОРШОЧКЕ 32 БАНОЧНАЯ ФАСОЛЬ В ГОРШОЧКЕ 32 ФАСОЛЬ ПО ГРЕЧЕСКИ В ГОРШОЧКЕ 33 КАША ПШЕННАЯ В ГОРШОЧКЕ. 33 КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ 33 БРЮКВА С МЕДОМ И ОРЕХАМИ 34 ЯЙЦА В ГОРШОЧКАХ СО ШПИНАТОМ 34 ЯЙЦА В ГОРШОЧКАХ С МОЦАРЕЛЛОЙ 34 ВСЯКАЯ ВСЯЧИНА 35 ПЕЛЬМЕНИ В ГОРШОЧКЕ 35 ПЕЛЬМЕНИ "АМУР" (В ГОРШОЧКАХ) 35 ПЛАВЛЕНЫЙ СЫР ПО - ШВЕЙЦАРСКИ 35 ПОЧКИ В СМЕТАНЕ 36 ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ С ГРИБАМИ 36 ПЕЧЕНЬ В ГОРШОЧКЕ 36 СЕРДЦЕ, ТУШЕННОЕ С ОВОЩАМИ 37 ВЫМЯ ВАРЕНОЕ С ОВОЩАМИ 37 РАГУ ПО ИРЛАНДСКИ 37 СУП ТРОЙНОЙ ГРИБНОЙ ПО-МОНАСТЫРСКИ. 38 ЗАЯЦ ТУШЕННЫЙ В ГОРШОЧКЕ 38 ОЛЕНИНА ТУШЕНАЯ С КАРТОФЕЛЕМ 38